

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 46 Bromberg, den 22. November 1936

Winterfütterung des Milchviehs.

Von Dozent Dr. J. Kliesch, Berlin.

Bei der verhältnismäßig geringen Menge an eiweißreichen Kraftfuttermitteln, die uns in diesem Winter zur Verfügung stehen, müssen wir bei der Milchviehfütterung heute mehr denn je darauf Bedacht nehmen, den Tieren bereits im Grundfutter, d. h. also in den wirtschaftseigenen Futtermitteln, einen Teil der Eiweißmenge zu geben, die sie zur Erzeugung bestimmter Leistungen brauchen. Die nur in geringen Mengen vorhandenen, konzentrierten Eiweißfuttermittel in Form der Ölkuchen müssen dagegen den Tieren mit hohen Leistungen vorbehalten bleiben, bei denen es nicht möglich ist, die für die Leistung erforderlichen Nährstoffe allein in den ballastreichen Wirtschaftsfuttermitteln zu verabreichen.

Der Bauer und Landwirt muß sich zu Beginn der Winterfütterung durch Aufstellung eines Futtervoranschlages unbedingt ein Bild davon machen, welche wirtschaftseigenen Futtermittel er für die Fütterung des Milchviehs im Winter zur Verfügung hat und wie er diese Futtermittel so verteilt, daß sie von den einzelnen Kühen am besten ausgenützt werden. Geschieht das nicht, so wird in der Regel zu Beginn der Stallfütterung sehr reichlich und unzweckmäßig gefüttert, während die Tiere dann im Frühjahr zu knapp ernährt werden und in der Leistung zurückgehen. Bei richtiger Verteilung und Verwendung der im Betrieb vorhandenen Futtermittel lassen sich mit den gleichen Futtermengen durchschnittlich höhere Milcherträge erzielen, als das bei planloser Fütterung der Fall ist.

Um eine sachgemäße Fütterung des Milchviehs vornehmen und die vorhandenen Futtermittel möglichst zweckmäßig ausnutzen zu können, muß man sich über zweierlei klar sein. Einmal muß man die Nährstoffmenge kennen, die ein Tier zur Lebenserhaltung und zur Erzeugung einer bestimmten Leistung braucht, und weiter muß man wissen, welchen Nährstoffgehalt die einzelnen Futtermittel und besonders die Wirtschaftsfuttermittel haben. Neben den beiden erwähnten Gesichtspunkten ist für die Aufstellung einer Futterration bzw. die Vornahme einer Futterberechnung die Kenntnis der Begriffe „Stärkewert" und „verdauliches Eiweiß" erforderlich, da damit der Nährstoffgehalt der verschiedenen Futtermittel gekennzeichnet wird.

Was zunächst den Nährstoffbedarf anbelangt, so läßt sich dieser für eine Kuh mit einer bestimmten Leistung unschwer aus den bekannten Tabellen in den landwirtschaftlichen Kalendern ersehen oder noch einfacher mit Hilfe folgender Zahlen berechnen: Eine Kuh von 500 Kilogramm Lebendgewicht braucht zur Lebenserhaltung täglich 3 Kilogramm Stärkewerte und 300 Gramm verdauliches Eiweiß. Zur Erzeugung von 1 Liter Milch sind daneben 200 Gramm Stärkewerte und 50 Gramm verdauliches Eiweiß erforderlich, so daß eine Kuh mit einer Leistung von 20 Litern Milch und einem Lebendgewicht von 600 Kilogramm also 3600 Gramm Stärkewerte mit 360 Gramm verdaulichem Eiweiß als Erhaltungsfutter und rund 4 Kilogramm Stärkewerte mit 1 Kilogramm verdaulichem Eiweiß als Leistungsfutter benötigen würde.

Nach Feststellung des Nährstoffbedarfs auf Grund von Gewicht und Leistung des Tieres handelt es sich darum, die Nährstoffmengen zu ermitteln, die in den für die Fütterung der Kuh täglich vorhandenen Wirtschaftsfuttermitteln enthalten sind. Der Nährstoffgehalt der einzelnen Futtermittel, dessen Kenntnis für die Aufstellung der Futterration nötig ist, ergibt sich aus den beiden letzten Spalten der bereits erwähnten Tabellen. Wir finden dort z. B. für gutes Wiesenheu die Angabe, daß es 3,8 Prozent verdauliches Eiweiß hat und einen Stärkewert von 31 Kilogramm je Doppelzentner. Einfacher ausgedrückt heißt das, daß in 1 Kilogramm gutem Wiesenheu 38 Gramm verdauliches Eiweiß und 310 Gramm Stärkewerte sind. In der gleichen einfachen Weise läßt sich der Eiweiß- und Stärkewertgehalt aller anderen bekannten Futtermittel aus diesen Tabellen ablesen.

Es wurde oben schon darauf hingewiesen, daß wir den Tieren bereits im Grundfutter eine möglichst große Menge Eiweiß zuführen sollen, um Kraftfutter zu sparen. Diese Forderung läßt sich überall dort sehr gut erfüllen, wo im Betrieb ausreichende Mengen von eiweißreichem Gärfutter aus Klee, Luzerne oder Süßlupinen, sowie gutes Heu zur Verfügung stehen. Mit Hilfe dieser beiden Futtermittel, d. h. eiweißreichem Sauerfutter und gutem Heu, läßt sich ohne Schwierigkeit der Nährstoffbedarf einer Kuh mit einer Leistung bis zu 15 Litern fast decken, der nach den vorhin gemachten Angaben ungefähr 6600 Gramm Stärkewerte und 1100 Gramm verdauliches Eiweiß beträgt. So läßt sich z. B. folgende Futterration zusammenstellen:

	verd. Eiweiß	Stärkewerte
30 Kilogramm Kleesilage	600 Gramm	3600 Gramm
10 Kilogramm gutes Wiesenheu	380 Gramm	3100 Gramm
	980 Gramm	6700 Gramm

Natürlich werden so hohe Tagesgaben an Sauerfutter und Heu nur in Ausnahmefällen in einer Wirtschaft zur Verfügung stehen, und man wird andere Futtermittel, wie Sommerhalmstroh Futterrüben, Schnitzel, Rübenblatt usw., bei der Aufstellung der Ration verwenden. Da die zuletzt genannten Futtermittel aber alle eiweißärmer sind als gutes Gärfutter

und Heu, so muß man, um den Nährstoffbedarf einer 15-Liter-Kuh zu decken, dann immer noch eine gewisse Menge Kraftfutter zufüttern.

Aus diesem Beispiel ergibt sich sehr deutlich, welch überragende Bedeutung das Vorhandensein guten Sauerfutters im Wirtschaftsbetrieb für die Ernährung des Milchviehbestandes mit wirtschaftseigenen, eiweißreichen Futtermitteln hat. Wir müssen dahin kommen, daß Tiere mit niedrigen und mittleren Leistungen allein mit wirtschaftseigenen Futtermitteln ernährt werden und daß Kraftfutter nur dort gefüttert wird, wo es zur Deckung des Nährstoffbedarfs unbedingt notwendig ist, d. h. also bei hochleistenden Tieren. Vor allem Dingen müssen aber die Ölkuchen den frischmelkenden Tieren vorbehalten bleiben, damit diese mehr oder weniger konzentrierten Eiweißfuttermittel so gut wie irgend möglich ausgenutzt werden.

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegärtner vor Weihnachten.

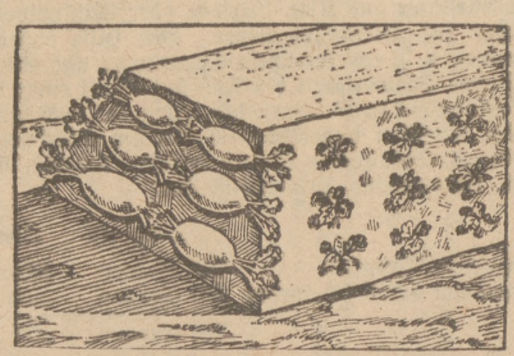
Über Winter muß möglichst das ganze Gemüseland tief gegraben und dabei Mist untergebracht werden. In der Beschaffung organischer Dungstoffe zeigt sich überhaupt der Meister: man muß Stalldung kompostieren, wenn er am billigsten ist; man muß dem Kompost Kalk beimengen; man muß sich Laub- und Rasenerde herzustellen wissen . . . dann erst werden unsere Gemüsepflanzen Vollernten geben. Denn kleine Kohlköpfe kauft niemand gern, niedrige Maisstauden setzen keine Körner an, kümmerliche Kürbisse sind dünnwandig und mangelhaft ernährter Salat bildet keine Köpfe.

*

Mit dem Hervorbringen der Gemüsearten ist es aber noch nicht getan, denn wir können doch nicht alles auf einmal verzehren. Also muß es gelagert werden. Räume, zu denen wir zu jeder Zeit können, um nach dem Rechten zu sehen, verdienen dabei den Vorzug. Jeder muß hier seine eigenen Erfahrungen sammeln: Viele Gartenfreunde z. B. lagern alles erst einmal unter offene Schuppen, wo es wochenlang ausdünsten kann, und erst, wenn der eigentliche Winter kommt, geht's mit den Vorräten in den Keller. Kohl und Kohlrabi bleiben überhaupt unter dem Schuppen und werden bei Kälte nur mit trockenem Laub bedeckt. Dann bleiben sie bis in das Frühjahr hinein fast unverändert.

Sellerie im Wintereinschlag.

Bei der Aufbewahrung des Wintergemüses im frischen Zustand muß man mancherlei Maßnahmen beachten, denn die Art der Überwinterung und der Überwinterungsplatz selbst sind örtlich und den jeweiligen Verhältnissen nach sehr verschieden. Wo es die Winterhärte der betreffenden Gemüseart zuläßt, ist die Überwinterung im Freien vorzuziehen. Da in vielen Gärten kalte Kästen oder Frühbeetkästen vorhanden sind, können diese zum Einschlagen von Gemüse verwendet werden. Das hat den Vorteil, bei stärkerer Kälte den erforderlichen Schutz anbringen und jederzeit den Hausbedarf entnehmen zu können.

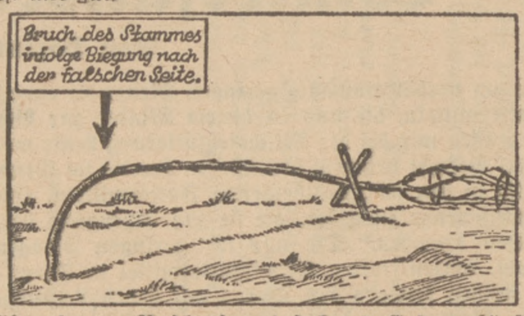


Neben der Einwinterung in Gruben kann man sich auch einen besonderen Erdhügel in Form eines dachartigen Dammes herrichten, wobei die einzelnen Stücke etwas Erde zwischen sich haben sollen. Diese Art der Überwinterung kommt hauptsächlich für Sellerie, Möhren u. a. in Betracht. Ist man mit dem Aufschichten fertig, dann belegt man den Erdhügel mit trockenem Stroh und bewirft dieses wiederum, von unten beginnend, mit trockener Erde oder etwas Sand. Will man beim Einlagern noch mehr tun, so bettet man Knollengewächse in trockenen Torfmull, der bekanntlich fäulnishindernd wirkt.

Wichtig ist grundsätzlich, mit der Einwinterung nicht zu früh zu beginnen, nur trockenes Gemüse zu verwenden und beschädigte Pflanzen, bei denen leicht Fäulnis eintreten würde, sofort küchenmäßig zu verbrauchen. Die Zuführung frischer Luft ist ein wesentlicher Umstand zur guten Haltbarkeit. Man muß deshalb bei milder Witterung oder Tauwetter die Schutzdecke lüften, aber stets bereit halten, um sie vor eintretendem Frost wieder aufzubringen. Jeder hat heute die Pflicht, für Schadenverhütung (gleichbedeutend mit Ernteverlust!) das Notwendige zu tun. Gartenbauinspektor K.

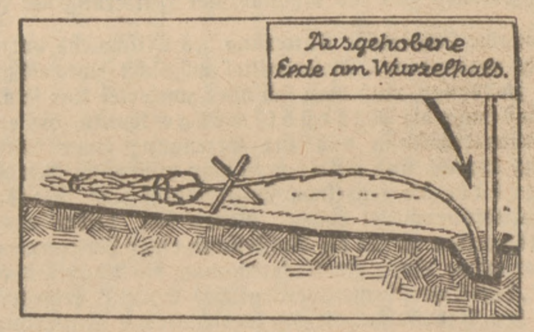
Rosen im Winterquartier.

Das Überwintern der Stammrosen wird noch oft falsch gehandhabt. Überängstliche glauben, das Eindecken recht früh vornehmen zu müssen. Rosen können aber unbedenklich mehrere Grad Frost vertragen; dieser härtet vielmehr das Holz, das gut ausgereift sein muß. Ja, eine zu dichte Verpackung wäre in jedem Falle schädlich, die ja nicht nur die Kälte an sich abhalten, sondern namentlich einen raschen Wechsel von Wärme und Kälte mildern soll. Diese Gefahren sind im zeitigen Frühjahr am größten. Gleichviel auf welche Weise man Rosen überwintert, stets muß alles Laub vorher entfernt werden. Auch ein leichter Rückschnitt der Jahrestriebe ist nur gut.



Während man Buschrosen einfach mit Erde anhäufelt und dann mit trockenem Material (Torfmull, Laub oder Reisig) eindeckt, erfordert die Überwinterung der Stammrosen mehr Sorgfalt.

Das bekannteste Verfahren ist das Niederbiegen der Stämme in möglichst flachem Bogen. Durch Haken oder kreuzweise eingeschlagene Pflöcke werden die Stämme auf der Erde festgehalten. Die Krone wird dicht zusammengebunden, damit sie wenig Platz erfordert. Große Vorsicht ist beim Niederbiegen nötig, das nicht bei stärkerem Frost geschehen darf. Fast kein Rosenhochstamm wächst unmittelbar aus der Wurzel kerzengerade, sondern macht dicht über dem Wurzelhals ein Knie. Das Niederlegen muß stets nach der dem Knie gegenüberliegenden Seite erfolgen, sonst gibt es Bruch. Zweckmäßig ist es auch, an der Seite, nach der man die Rose umlegen will, etwas Erde wegzustechen.



Das Einlegen der Krone in eine Grube ist nicht unbedingt nötig. Bei schwerem Boden, der die Nässe hält, ist davon abzusehen. Es genügt durchaus das Eindecken der am Boden liegenden Krone mit trockenem Torfmull, auf den dann eine Erdschicht kommt, damit der Wind ihn nicht verweht. Wo die Stämme auf Rasen niedergelegt werden, verbietet sich das Anlegen einer Grube von selbst. Um Frostplatten und -risse am Stamm zu verhüten, ist das Einbinden in Reisig angebracht. Das sieht nicht allein gut aus, sondern läßt auch der Luft genügend Zutritt. Gartenbauinspektor K.

Geflügelzucht.

Die „spröde" Henne.

So mancher Hühnerzüchter ist recht betroffen, wenn er beim Schieren der Bruteier feststellen muß, daß eine ganze Anzahl unbefruchtet ist. Er hat doch beobachtet, daß der Hahn fleißig seinem Beruf nachging und da er weiß, daß durch einen solchen Tritt 12 bis 15 Eier befruchtet werden, so kommt er aus der Verwunderung nicht heraus, um so mehr, als er doch seinem Zuchthahn nur acht Hennen beigegeben hat.

Nun können eine ganze Reihe von Punkten dazu beigetragen haben, daß die Befruchtung der Eier zu wünschen übrig ließ, z. B. zu nahe Verwandtschaft des Hahnes mit den Hennen, zu junger bzw. zu schwacher Hahn, verfettete Hennen infolge der zu üppigen Fütterung, Krankheiten der Tiere usw. Oft genug ist dies alles aber nicht der Fall, und mit der Befruchtung der Eier hapert es trotzdem. Es liegt dann daran, daß unter den wenigen Hennen eine ist (oft sind es auch zwei), die von dem ihnen zugesellten Hahn nichts wissen will, sich von ihm also nicht treten läßt. Deren Eier sind dann natürlich unbefruchtet. Weshalb irgend eine Henne den für sie bestimmten Hahn nicht annehmen will, ist und bleibt ihr Geheimnis.

Da gibt es nur ein Mittel: Wir fangen die Henne heraus und sperren sie [illegible] abseits, daß sie keine Henne gackern und keinen Hahn rufen hört. Nach 4 bis 5 Tagen, so gegen Abend, treiben wir die sonst auf dem Hofe sich aufhaltenden Hühner in den Stall. Nur der Hahn bleibt draußen. Ihm setzen wir nun die Henne, die bisher so spröde war, zu. Es dauert dann nur wenige Minuten, so ist der Befruchtungsakt vollzogen, der fortan öfters vor sich gehen wird. Wer zwei Zuchtstämme derselben Rasse besitzt, hat es natürlich einfacher, denn er braucht ja bloß die „spröden" Hennen mit Hühnern des anderen Stammes auszutauschen.

Hohmann.

Jungenten-Mast auf dem Bauernhof.

Bei Fleisch und Fett klafft noch immer eine ziemliche Lücke in unserer Inland-Erzeugung. Sie durch Jungenten-Mast mit verringern zu helfen und in kurzer Zeit zu Fleisch und Fett zu kommen, darauf laufen die Ausführungen hinaus, die Professor Richter von der Forschungsanstalt Tschechnitz auf dem letzten Weltgeflügelkongreß gemacht hat. Er sagte u. a.: „Unter den natürlichen Bedingungen, wie der Bauernhof sie aufweist, kann Jungenten-Mast unter Verwendung von Futterstoffen, die bisher als für die Entenmast nicht ausgesprochen geeignet angesehen wurden, wie z. B. grüne Luzerne, mit gutem Erfolg betrieben werden. Die Haltung der Enten im Freilandgehege hat sich nicht nur hinsichtlich der Futterverwertung als zweckmäßig erwiesen, sondern sie hat sich auch in der Qualität des Schlachtproduktes äußerst günstig ausgewirkt. Die Freilandmastenten zeichneten sich durch zartes und schmackhaftes Fleisch aus.

Folgende Mastmethode wird vorgeschlagen: die Enten erhalten vom elften Lebenstag an ihr Mastfutter, Auslauf bis zur siebenten Lebenswoche, dann eine Woche Haltung in Haft bei gleichem Futter".

Hiermit ist der Weg gewiesen, der begangen werden muß, um in der Jungenten-Mast recht bald zum Ziele zu gelangen und damit einen wertvollen Beitrag im Kampfe um unsere Nahrungsfreiheit zu liefern.

Schn.

Kleintierzucht.

Regeln für die Stallhaltung der Ziegen.

1. Reinige den Stall vor Beginn des Winters noch einmal gründlich! Dabei ist folgendes zu beachten: Entfernen des Mistes, vorheriges Abbürsten der Wände, Decken, Türen, Fenster mit einem scharfen Besen, Abspülen des Stallbodens und Reinigen der Jauchenrinne, Putzen der Fenster, Weißen des Stalles und Abgießen des Stallbodens mit Kalkmilch, Ausscheuern der Futtergefäße und der Raufen.

2. Untersuche den Stall sowie Fenster und Türen auf ihre Dichtigkeit. Gerade feine, dauernde Zugluft gibt Veranlassung zur Entstehung von mancherlei Krankheiten, die in der Zeit der jetzt einsetzenden Trächtigkeit den Ziegen besonders gefährlich sind. Halte Strohwände oder feste Strohbunde bereit, um bei starker Kälte die Außentüren zu dichten.

3. Gewöhne Weideziegen allmählich an die Stallhaltung! Beachte das regelmäßige Lüften, jedoch unter Vermeidung von Zugluft, an windstillen Tagen! An solchen ist den Ziegen auch noch Gelegenheit zu geben, sich an windgeschützten Orten draußen aufzuhalten. Die Wärme im Stalle soll vor allen Dingen nicht bei Beginn der ausschließlichen Stallhaltung zu hoch steigen.

4. Sorge stets für trockenes Lager durch reichliche Einstreu und Offenhaltung der Jauchenrinne! Der Mist kann bei großer Kälte länger liegen bleiben. Die obere Schicht muß aber immer aus trockener Streu bestehen.

5. Vergiß besonders während der Wintermonate nicht die Körperpflege der Tiere durch regelmäßiges Putzen und Vornahme des Klauenschnitts!

6. Gewöhne die Tiere allmählich an die Winterfütterung! Vermeide unter allen Umständen die Verabreichung von gefrorenem oder bereiftem Futter, du könntest sonst, besonders bei trächtigen Ziegen, sehr böse Erfahrungen machen und um deine Hoffnungen betrogen werden!

7. Sorge für Abwechselung im Futter! Ersetze das fehlende Grünfutter durch Runkeln und Rüben! Vermeide Suppenfütterung! Gib das Gesöff niemals in ganz kaltem, sondern in verschlagenem Zustande! Achte auf einwandfreie Beschaffenheit der Kleie und des Schrotes! Setze dem Futter regelmäßig täglich einen Teelöffel voll guten Futterkalk zu!

8. Achte auf das Eintreten der Brunst! Führe die Ziegen nicht gleich am ersten, sondern erst am zweiten Tage zum Bock! Laß besonders schwächere oder spät gefallene Lämmer erst gegen Ende der Brunstzeit decken! Beobachte die Ziegen auf eine etwaige Wiederkehr der Brunst!

9. Sei besonders vorsichtig in der Behandlung trächtiger Ziegen! Ein Verlammen kann vor allem in den ersten Wochen durch unvorsichtige Fütterung oder durch gegenseitiges Stoßen der Tiere herbeigeführt werden. Suche unter allen Umständen ein 5- bis 6wöchiges Trockenstehen durch selteneres Melken und allmählichen geringen Abzug von Kraftfutter herbeizuführen!

10. Siehe von Zeit zu Zeit deine Futtervorräte nach, ob sie nicht durch eindringenden Schnee oder Regen durchnäßt und verdorben werden! Ergänze sie, solange es noch möglich, durch Ankauf von gutem Hafer-, Bohnen- oder Gerstenstroh.

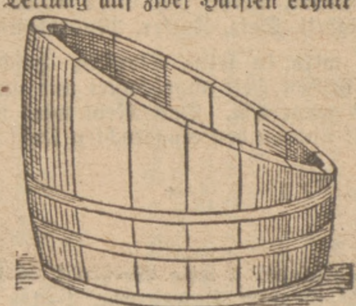
Aus der Praxis.

Eine Sitzbadewanne.

Eine billige und sehr brauchbare Sitzbadewanne kann aus einem Faß hergestellt werden, wenn dasselbe in schräger Linie,



wie die Abbildung zeigt, durchschnitten wird. Im Falle einer gleichmäßigen Teilung auf zwei Hälften erhält man zwei Sitz-



badewannen. Es ist zu empfehlen, den Schnitt etwas weniger schräg zu nehmen, damit die Wanne auch für Erwachsene entsprechend tief wird.

— ei —

Für Haus und Herd.

Der Hering in der Küche.

Gebackene Heringe in Teig.

Die Heringe werden ordentlich gewässert, dann längs des Rückgrats in zwei Hälften auseinandergespalten, die Haut abgezogen, die Gräten herausgenommen und jede Hälfte in zwei Stücke geschnitten. Nun werden sie getrocknet und in Mehl eingetaucht. Inzwischen hat man auch aus Eiern, Weizenmehl, etwas Fett oder Öl, Salz und Wasser einen dickflüssigen Teig bereitet und gut durchgearbeitet. In diesen Teig werden nun die Heringe getaucht und in heißem Fett schön braun gebacken.

*

Gebratene frische Heringe.

Die Heringe werden der Länge nach halbiert, von den Gräten befreit, und für ein paar Stunden in Salz und Zitronensaft gelegt. Nun taucht man sie in Mehl, paniert mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Fett hellbraun.

*

Gebratene Salzheringe.

Die Heringe werden erst ordentlich gewässert (24 Stunden lang) und zum Trocknen aufgehängt. Dann wälzt man die Heringe in Mehl und bratet sie in Butter schön braun.

*

Geröstete Heringe.

Frische Heringe werden abgeschuppt, ausgenommen (aber ohne daß man den Bauch aufschlitzt) und sorgfältig gewaschen. Nun legt man sie für einige Stunden in Salz, Pfeffer und Zitronensaft, vorher sticht man aber in das Fleisch der Heringe mit einer Gabel ein, damit die Gewürze gut eindringen können. Dann nimmt man die Heringe heraus, trocknet ab und bratet sie in Öl schön braun. Sie werden, wenn fertig, mit gehackter Petersilie garniert und Essig dazu gereicht.

*

Heringspastete.

Die Heringe werden gewaschen, abgehäutet, die Gräten aus ihnen entfernt und einige Stunden in Wasser oder Milch eingeweicht und dann abgetrocknet. Aus einem Teil der Heringe wird nun auf folgende Weise eine Farce bereitet. Die Heringe werden fein gehackt, Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten, in Butter geröstet und beides zusammen mit in Milch eingeweichtem Weißbrot gut verrührt. Dann kommen noch Eidotter und Muskatnuß hinein. Wenn alles gut durcheinander gerührt ist, wird die Farce durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird diese Farce auf die Heringe aufgestrichen, diese zusammengerollt und in einer Schüssel angeordnet. Dazu kann man eine Kapernsoße reichen.

*

Ostpreußen:

Weißkohl auf ostpreußische Art. 1 Kilo Kohl, 30 Gramm Butter, 15 Gramm Mehl, ¼ Liter Milch oder Sahne, ¼ Liter Flüssigkeit, Salz, Zucker, Muskatnuß.

Der Kohl wird in feine Streifen geschnitten, überbrüht, in dem heißen Fett angedünstet und unter Hinzugabe der Flüssigkeit gargekocht. Das Mehl wird mit der sauren Milch verquirlt und an den eingekochten Kohl gegossen, dann abschmecken.

*

Pommern:

Deftige Kohlsuppe. 1 Kilo Weißkohl, ½ Kilo Schweinepökelfleisch, 120 Gramm Hafergrütze, 1—1½ Liter Flüssigkeit, 1 Teelöffel Zucker, etwas Muskatnuß. Als Zugabe ½ Kilo geröstete Kastanien und 250 Gramm Zungenwurst.

Westpreußen:

Schusterpastete. 1 Kilo Kohl, 1 Kilo Kartoffeln, 250 Gramm Fleisch (Reste), 50 Gramm Fett, 2 Heringe, ¼ Liter Milch, Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, der Kohl wird feingeschnitten und gargedämpft. Hering und Fleisch — klein gewürfelt — Milch, Ei, Geschmackszutaten verquirlt. Die Zutaten werden abwechselnd in eine Auflaufform eingeschichtet. Der Auflauf wird ½ Stunde im Ofen gebacken.

*

Sachsen:

Kohl mit Quark-Keulchen. Quark-Keulchen: ½ Kilo Kartoffeln, ¼ Kilo Quark, 65 Gramm Mehl, ein Ei, Salz. Alle Zutaten mischen und nach dem Formen in Fett braun backen.

Kohlgemüse: 1 Kilo Kohl, 50 Gramm Fett, ⅜ Liter Flüssigkeit, 10 Gramm Mehl, Salz, Kümmel zum Abschmecken.

*

Thüringen:

Thüringer Klöße mit Kraut. 1½ Kilo Kartoffeln, ½ Liter Milch, 100 Gramm Grieß, 250 Gramm gekochte geriebene Kartoffeln, 30 Gramm Mehl, 2 ganze Eier, 50 Gramm in Würfel geschnittene Semmel, geröstet in 50 Gr. Fett, ein Eßlöffel Salz, Muskatnuß.

Die rohen Kartoffeln werden gerieben, sehr fest ausgedrückt, mit dem kochendheißen Grießbrei vermischt, dann alle übrigen Zutaten hinzugeben. Man formt Klöße und läßt sie 20 Minuten kochen.

Braunkohl: 1 Kilo Weißkohl, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker oder Sirup, 10 Gramm Kartoffelmehl, ¼—½ Liter Flüssigkeit, Salz, Essig.

Butter und Zucker werden gebräunt, der kleingeschnittene überbrühte Kohl wird zusammen mit der Flüssigkeit hineingetan und gargedünstet.

*

Rheinland:

Kappes mit gefülltem, gebackenem Eierkuchen. 1 Kilo Kohl, 40 Gramm Fett, ⅜ Liter Flüssigkeit, 10 Gramm Mehl, Salz, Pfeffer. Dazu: Eierkuchen: 125 Gramm Mehl, 2 Eier, ¼ Liter Milch, Salz. Füllung: 250 Gramm Fleischreste, ⅛ Liter dicke Tunke, Geschmackszutaten.

Von dem Teig werden 2 große Eierkuchen gebacken, mit der feingewiegten Fleischfüllung bestrichen, fest zusammengerollt und kaltgestellt. Dann wird jeder Eierkuchen in 4 Stücke geschnitten, paniert und schwimmend in Fett gebacken.

*

Westfalen:

Famoser Jägerkohl und Westfälische Mettwurst. 1 Kilo Kohl, 40 Gramm Speck, 20 Gramm Mehl, ¼ Liter Flüssigkeit. Der feingeschnittene gargedämpfte Kohl wird mit der sauer abgeschmeckten Specktunke übergossen. Dazu gibt man Bratkartoffeln und Westfälische Mettwurst.

(Jedes Rezept für vier bis sechs Personen berechnet.)

*

Grießspatzen.

Man röstet den Grieß in reichlich Butter, auch halb Butter, halb Palmin, gießt mit ½ Liter Salzwasser auf und läßt ihn langsam aufquellen. Dann werden 1—2 Eier und gewiegte Petersilie hinzugefügt und aus dem erkalteten Brei mit dem Löffel Spatzen abgestochen, die man in Suppe oder Salzwasser fertig kocht.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.